

Ostern im Lammkontor

vorab...

„Pane, Acqua & Coperto“

Frische Schubyer Brotauswahl | Karaffe Husumer Stilles Wasser
Saisonale Butter | Relish von frischem Obst

7

Frühlingssalate | Gepickeltes Schülper Gemüse
Hausgemachte Vinaigrette | Brot aus Schuby

9

Ein guter Anfang...

Geflämmter Camembert aus Süderlügum
Marinierter Babyspinat | Waldfruchtkompott | Gebrannte Nüsse
Brot aus Schuby

13

Husumer Krabbensuppe à la Lammkontor
Stippe vom Nordfriesischen Weiderind | Paprikabutter | Weissweinschaum
Kräuteröl | Brot aus Schuby

14

Hausgemachte Wan Tan Taschen
Asiatische Lammhack-Füllung | Hausgemachte Teriyakisauce
Fermentierte Chilipaste | Sesam | Koriander

16

Gegrillte Salzfriesenlammleber
Kartoffelcrème | Lauwarmer Apfelkompott | Chips
Balsamicojus

19

Von unserem Nordfriesischen Salzfriesenlamm

Pasta Casalinga

Allerlei vom Salzfriesenlamm | Tomatensugo
Marinierte Wildkräuter | Deichkäse | Hausgemachte Pasta

25

Dreierlei Bratwurst vom Nordfriesischen Salzfriesenlamm
Kartoffelcrème | Gebackene Zwiebeln | Marinierte Wildkräuter | Bratenjus

26

>> Schwarzes Schaf <<

Burger vom Nordfriesischen Salzfriesenlamm 180 Gramm | Schwarzes Brioche Bun
Marinierte Wildkräuter | Camembert aus Süderlügum | Balsamicozwiebeln | Gepickeltes Schülper
Gemüse | Tomatenpesto | Joghurt-Honigdressing | Süsskartoffel Pommes Frites

27

Geschmorte Salzfriesenlammhaxe

Gebackene Rote Bete | Kartoffelcrème | Rotweinjus

29

Salzfriesenlammnackeln im Deichwiesenmantel sousvide

Drillinge in Nordseesalzkruste

Glasierte junge Möhren | Marinierte Wildkräuter | Honig-Senf-Schaum

30

Gegrillter Rücken vom Nordfriesischen Salzfriesenlamm

Curry-Kartoffelstampf | Gerösteter Sesam

Gebratene Paprika | Teriyakisauce

Kokosnussschaum

39

Von unserem Nordfriesischen Weiderind

Kalt servierter Roastbeef Burger vom Nordfriesischen Weiderind
Hausgemachtes Brioche Bun | Marinierte Wildkräuter | Gepickelter Gurkensalat
Frittierte Kapern | Balsamicozwiebeln | Kräutersenf
Joghurt- Honig-Dressing | Pommes Rusticales

27

Geschmorte Bäckchen vom Nordfriesischen Weiderind
Frittierte Zwiebeln | Kümmelstampf | Rotweinjus

29

Rumpsteak 150g vom Nordfriesischen Weiderind
Gebratene Polenta | Marinierte Wildkräuter
Geschmorter Pilzsalat | Kartoffelchips | Rotweinjus

34

Vegetarisch

Friesisches Thai Curry
Simonsberger Schwenkgemüse | Frittiertes Reispapier | Gedämpfter Langkornreis
Gerösteter Sesam | Kräuteröl

23

Pasta Funghi
Hausgemachte Rigatoni | Gegrillte Pilze | Gehobelter Deichkäse | Marinierte Wildkräuter
Frühlingslauch | Kirschtomaten

23

Dessert

Schokoladenküchlein
Hausgemachtes Vanilleeis | Beerenfrüchte | Praliné

12

Gebackene Apfelringe vom Sonderborger Winterapfel
Hausgemachtes Vanilleeis
Weiße Schokoladensauce | Gebrannte Nüsse

14